

# Aceite de Achiote



1 taza de aceite de oliva

2 cucharadas de semillas de Achiote

1. Caliente el aceite y las semillas de Achiote en un sartén pequeño sobre fuego mediano, hasta que las semillas comiencen a sofreír un poco. Cuidado de no sobrecalentar, o las semillas se tornaran negras y el aceite verde e inedible. Cuando comiencen a sofreír, retire el sartén del fuego y deje descansar hasta que pare de sofreír. Usando un colador, cuele todo el aceite que necesite y póngalo en el sartén que va a utilizar. Guarde el resto en un envase o pote de vidrio, bien cerrado, a temperature ambiente, por un máximo de 4 dias.

2. Además de usar el aceite de Achiote para saltear cebollas, ajo, y otros, puede utilizarlo sobre pescado y aves para rostizar o asar.

Yield: 1 Taza